51e ANNÉE. — N° 37. 16 SEPTEMBRE 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les raisins de table. En Vaucluse

Les prix du raisin Chasselas du Midi de la France ont été d'abord satisfaisants, 180, 160 fr. les 100 kilos. Puis, devant l'importance de la récolte et la réduction de la consommation, dont la cause principale a été donnée dans notre dernière chronique, ils sont tombés peu à peu jusqu'à 100, 80 et même 60 fr.; raisins très beaux, transparents, bien mûrs. Ces derniers prix sont insuffisants ; il y a alors, semble-t-il, avantage à faire du vin blanc, ou rouge en mélange avec des raisins rouges.

Le Chasselas, sauf dans les régions qui reçoivent les embruns marins, se conserve très bien sur la souche comme aussi au fruitier ; on peut donc en retarder la récolte, de manière à en faire en quelque sorte des raisins tardifs, dont les prix sont généralement élevés, arrivant sur les marchés quand les fruits, surtout la pêche, y sont en forte diminution.

***

Vaucluse est le pays du raisin de table. Il y a de tout : les ultra précoces, Madeleine diverses, Chasselas ; des Muscats divers également ; puis les tardifs et ultra tardifs. Les quantités expédiées en France et à l'étranger sont considérables. Le raisin est une production ordinairement très rémunératrice. Cette année, il n'en ira probable-

ment pas de même. Le 31 août, je me suis rendu dans une région du département dont les expéditions sont très importantes. Tous les vignerons qui étaient venus au marché étaient dans la désolation ; ils n'avaient pu vendre que le tiers ou la moitié de ce qu'ils avaient apporté et encore à des prix très bas. Comme la pluie menaçait, il y a eu des ventes à 50 fr. les 100 kilogs ; le reste a été ramené au domaine pour être livré, si possible, le lendemain.

*
* *

Le climat de Vaucluse diffère de celui du littoral méditerranéen. Il est moins humide, les embruns n'y parvenant pas. D'autre part, la température y est aussi plus basse. Il en résulte que la pourriture grise y est relativement peu fréquente ; la pourriture noire s'y montre quelquefois, mais elle est peu généralisée. La conservation des raisins sur la souche peut ainsi être prolongée sans de trop grands risques.. Et il y a des producteurs qui laissent intentionnellement sur les souches — les faibles — des Chasselas bien exposés, qui, avec le temps, deviennent très transparents — rappelant les Moissac — et se conservent très bien.

*
* *

Moissac fait beaucoup le Chasselas « avec sarment ». Le raisin est bien plus tentant ; et puis il se conserve mieux, je veux dire que le pédoncule et la rafle restent verts plus longtemps, donnant ainsi à la grappe cet aspect de fraîcheur qui la rend attirante. Une rafle et un pédoncule verts ne se mangent pas, mais ils donnent au raisin presque toutes ses qualités. Et cependant, on voit trop souvent sur les marchés des corbeilles de raisins à rafle noire, flétrie ; et non seulement sur les marchés, mais encore dans les hôtels, même ceux des villes à gros marchés de raisin et qui devraient s'employer à faire valoir le produit qui fait leur fortune où les fait vivre.

Mais le raisin n'est pas un fruit pour hôtel ni restaurant ; il est trop répandu.

Le sarment peut donc prolonger la bonne apparence de la grappe qu'il porte ; et ceci en lui cédant l'eau qu'il contient ; c'est un réservoir, qui ne se vide que lentement.

Tous les systèmes de taille peuvent donner des sarments avec raisins : la taille courte 1 sur 2, celui du sommet ; la taille longue tous ceux du long bois ; s'il s'agit de la taille Guyot ou similaire.

*
* *

Les anciennes vignes ont été plantées à grand espacement : 2 m. 50 entre les lignes, et 1 m., 1 m. 20 sur la ligne ; conduites en gobelets,

plus ou moins réguliers, élevés de 30 à 40 centimètres au-dessus du sol. Mais aujourd'hui, presque toutes sont conduites à la Guyot simple, quelquefois en cordon simple ou double, à taille courte, cas des vieux gobelets transformés, et par suite palissées sur 3 rangs de fil de fer, les rameaux maintenus relevés et aussi séparés les uns des autres, que possible, afin que les grappes sèchent vite après les pluies, et reçoivent les rayons du soleil. La taille courte hâte la maturité, elle convient aux ultra-précoces ; la longue, la retarde et convient aux variétés qui doivent être retardées.

*
* *

Les porte-greffe sont assez nombreux. Le Riparia, qui est le porte-greffe des variétés ultra-précoces est peu répandu. C'est que le terrain, terrain d'alluvions en général, est assez calcaire, et ce sont les franco-américain, les Riparia-Rupestris qui dominent, surtout pour le gros producteur qu'est le Gros vert = Servan du Languedoc. Mais d'autres sont à l'étude.

J'ai pris le plus grand intérêt à la visite que j'ai faite à M. Lacas, propriétaire vigneron qui, à Jonquières, exploite un domaine de 16 hectares, qu'il a à peu près tout refait lui-même. Terrains de couleur foncée, argilo-calcaires forts, avec parfois 40 o/o de carbonate de chaux, humides, quand il ne faut pas, se desséchant, mais pouvant être arrosés. L'eau circule partout dans cette région. Vignes à 2 m. sur 1. Taille Guyot simple pour les raisons que j'ai déjà indiquées. Très léger effeuillage et surtout enlèvement des entre-cœurs au fur et à mesure qu'ils se développent, comme dans beaucoup de pays : Suisse, Allemagne. Je ne sais s'il n'en résulte pas un affaiblissement de la souche ; il en résulte sûrement un meilleur éclairement des raisins. Traitements continus contre le mildiou car, dans ces terrains de Terre Promise, la végétation n'est arrêtée que par les gelées.

M. Lacas a une véritable école de porte-greffe ; on y trouve, en effet, en plusieurs endroits :

Riparia-Rupestris **3309**, dont la végétation et la production laissent à désirer ; 3309 est un porte-greffe fantasque ;

3306 beau sur toute la ligne, avec tous les greffons, peut-être parce que son système radiculaire, qui est traçant, échappe plus facilement à l'humidité excessive du sous-sol ;

101-14 d'utilisation plus récente, m'a-t-il semblé, qui hâte la maturité du raisin, mais qui pousse peu à la production.

1202 Couderc, qui ne peut être que très beau dans ces terrains et qui l'est en effet plutôt trop, car il retarde la maturité et fait couler.

Un faux **1202**, je crois = Gamay-Couderc, et qui est très médiocre, chlorosé.

Aramon-Ganzin **n° 1**, très utilisé en Vaucluse, n'est pas planté dans cette collection.

Baco 1, moins vigoureux greffé que franc de pied. Phylloxéré.

On y trouve à l'étude les hybrides de Berlandieri :

8 Richter, assez beau.

99 R. représenté seulement par un petit nombre de souches, très beau.

110 R., idem, un peu moins beau. Mais ces deux porte-greffes luttent sans cesse pour la suprématie, et c'est tantôt l'un tantôt l'autre qui l'emporte.

Très beau aussi le **31** R. en tous les points où il est cultivé. Il donne de belles grappes au Chasselas.

251-60 Couderc, trop vigoureux pour le moment ; a mal repris à la greffe d'automne.

Parmi les vinifera Berlandieri :

41 B. a une belle récolte, la végétation pourrait être plus forte.

333 E.M. s'est mal développé les premières années, n'a pas encore produit.

Les n^{os} **1** et **2** Vidal, Colombard-Berlandieri ne font encore que promettre.

Parmi les Riparia-Berlandieri se trouvent quelques **Téléki** ; le **420-A** qui, ici, ne vaut pas le **161-49**. Ce dernier, s'il n'a pas la puissance des Rupestris-Berlandieri, pousse et produit de façon très satisfaisante.

Beaucoup d'autres porte-greffes sont aussi à l'étude dans cet intéressant vignoble, il leur reste à montrer ce qu'ils valent.

*
* *

Les variétés de Vinifera cultivées sont surtout des raisins de table : bien entendu en première ligne le *Chasselas* ordinaire, quelques pieds de *Chasselas de Montauban* qui ne paraît faire qu'un avec le précédent.

Le *Chasselas musqué*, très apprécié et se vendant cher.

Le *Précoce de Courtiller*, très séduisant.

Les *Madeleine* : l'*Angevine* et celle de *Jacques*, des P.-O. ou *Jaoumet*, que l'on tend à débaptiser pour en faire un « *Chasselas précoce* ».

Le *Muscat de Hambourg* et autre Muscats, le *Dattier* en tout petit nombre : mais beaucoup de *Gros vert*, ou *St-Jeannet*, tous les deux *Servan* du Languedoc ; — le *Servan rond* ou *Nonay*, tous pour la production de raisins tardifs et ultra-tardifs.

En rouge, Aramon, Grand-Noir, etc., pour le vin, — mais aussi pour la table, car à certains moments tout se vend, l'Aramon est

même recherché par certains marchés. Le Portugais bleu très répandu, mais qui perd du terrain.

Comme variétés étrangères la Reine Csabah, les variétés obtenues par Mathiacz que M. Téléki a introduites en France ; les variétés si curieuses de M. Pirovano : Delicia, Goliath, etc., etc., que M. Lacas est allé lui-même chercher en Italie, — le Listan d'Espagne, etc...

*
* *

Les producteurs-directs sont assez largement représentés, surtout les plus récents de M. Seibel : **6905, 7053, 8745**, etc., et ceux que M. Coulondre appelle les " fameux " de M. Bertille-Seyve. Plantés en boutures greffées en 1933, ils portent déjà des grappes dont il a fallu supprimer une partie.

Le **5813** occupe une place plus importante dans divers points du domaine. Ses longs sarments et leur allure rampante imposent la conduite sur fil de fer. Bien palissé sur des treilles de 2 mètres de haut, il forme un mur de grappes qui se touchent presque, bien garnies, de jolie couleur rouge-rosé-jaune. Sur porte-greffe vigoureux, les grappes sont parfois un peu lâches ; sur franc de pied, elles sont de forme plus élégante, de maturité plus complète. Peut-être le phylloxéra, que l'on trouve sur les racines, y est-il pour quelque chose ?

5813 est très tardif, mais ses raisins se vendent bien en arrière saison.

Le Flot d'or, ou 2653, qui a de belles grappes est aussi cultivé par quelques producteurs. Il est très fertile, et porte de gros grains ; on lui reproche d'être peu résistant au mildiou et à la pourriture.

D'autres producteurs-directs sont utilisés pour la table. L'Othello est apprécié sur le marché de Paris : il a de gros grains, d'un beau noir, avec une saveur foxée, qui plaît généralement aux femmes, mais non aux hommes,

Il y aurait, je crois, intérêt à tenter la culture des Labrusca purs ou presque purs, aux raisins si élégants qu'on en fait des raisins d'*ornement*, et qui, sur une coupe, sont autrement agréables à l'œil que même un Chasselas. La résistance au mildiou est assez élevée, la production suffisante, la saveur bien spéciale tenterait peut-être la population anglo-saxonne, slave, japonnaise, chinoise de la Côte-d'Azur.

*
* *

Les productions sont quelquefois très considérables. M. Lacas m'a cité deux hectares de gros-vert ayant produit, une année, chacun 25.000 kilos — vendus 1 franc et au delà !

Seulement, il faut compter avec les gelées, la grêle, la pourriture grise quelquefois, et quelquefois aussi, comme cette année, avec la mévente. Le plus important concurrent du raisin n'est pas le raisin lui-même, mais les autres fruits : la pêche, la poire, la prune même. Il se vend mal, quand ils surabondent.

Reste la ressource d'en faire du vin. La plupart des petits producteurs ont amélioré et embelli leur logement ; ils ont l'auto, la salle de bains, comme les américains, ou le confort du temps de la garance, puis de « l'herbe aux puces », mais ils n'ont pas de matériel vinaire. Ils envoient les non-vendus à la Coopérative s'ils en font partie, si non ils les cèdent à des vinificateurs, qui les vinifient pour leur propre compte, comme en Italie, en Amérique du Sud, en Grèce, etc...

Et ces vins, dans lesquels il entre beaucoup de rebuts : grappillons verts, raisins trop mûrs, grains pourris noblement, donnent souvent d'excellents vins.



Ce qui précède a été écrit le 1er septembre — sous l'impression de ce que j'avais vu et entendu — aujourd'hui la situation ne s'est pas améliorée : les cours sont de plus en plus bas. Voyez au bulletin commercial, le « marché aux raisins ».

A Paris, les prix n'ont pas toujours couvert les frais de transport. Cependant les Chasselas *avec sarment*, de Moissac, s'y vendent encore 1,50 à 3 fr. le kilog.

Les autres variétés : Dattier, Muscat de Hambourg se vendent mieux, et même les Œillades.

Cette mévente a pour cause la surproduction, et la surabondance des autres fruits. Toutes nos variétés de raisins ont donné une forte récolte, qui a dépassé les besoins de la consommation ; et tous nos fruits ont été également surabondants ; un peu partout, on a vu les branches des arbres fruitiers plier ou casser sous le poids de leurs fruits, d'où également les bas prix que l'on sait.

Ce qui fait le succès de la vigne — et de sa culture — auprès des hommes, c'est qu'elle *promet* — comme qui vous savez ; — elle est toujours pleine de promesses pour « l'an qui vient » et elle les tient quelquefois. Les tiendra-t-elle l'an prochain. Il y a des raisons, solides même, pour qu'elle ne nous donne pas que des déceptions. Chez les arbres fruitiers, les bourgeons ne se mettent pas à fruits quand l'arbre qui les porte est trop chargé. Les vignes qui ont surproduit se reposent l'année suivante. Il y a donc des chances pour que les fruits soient plus rares, et les raisins moins nombreux que cette

année : on peut donc envisager de meilleurs prix. Mais si vous acceptez cette espérance, ne poussez tout de même pas trop à la plantation de vignes pour la table.

⁂

Les vendanges débutent et se continuent presque partout, au Nord comme au Sud. Les premiers vins du Midi, comme ceux d'Algérie, sont plutôt faibles, mais bien sains sans risques de casse, le temps ayant été beau. Les derniers faits seront de degré plus élevé et sans doute très suffisant.

Récolte généralement plutôt forte, mais les prix offerts sont bien faibles. On n'achète pas et on ne veut pas vendre aux prix offerts. Marchés sans affaires.

L. Ravaz.

NÉCROLOGIE

Georges Fournera. — Georges Fournera, l'Administrateur gérant du *Progrès Agricole et Viticole*, vient de s'éteindre.

Depuis quarante-sept ans, chargé de la comptabilité et, depuis 1914, de la publicité et du Bulletin commercial, s'est toujours acquitté de sa tâche avec la plus scrupuleuse exactitude.

Son service tout de ponctualité, sa vie d'ordre et de probité méritent d'être signalés en exemple.

La perte de la compagne de toute sa vie, survenue il y a quelques semaines, l'avait laissé désemparé, et le profond chagrin qu'il a éprouvé l'a entraîné dans la tombe.

Sa perte est douloureusement ressentie par les dirigeants du Journal, qui adressent à sa famille leurs bien sympathiques condoléances.

P. D.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux dix premiers mois des campagnes 1933-1934 (Juillet)

CAMPAGNE 1932-1933	1933-1934		1932-1933	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU — PRODUCTION	Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation — Vins	»	169.135	»	107.978
Piquettes, marcs et lies de vin	»	265.328	»	268.074
Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	370.201	»	438.931
Fruits autres que les précédents	»	27.318	»	27.061
grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	17 667	»	17.818
Substances farineuses	2.314	»	1.659	»
Betteraves	2.206.799	»	2.436.253	»
Mélasses	773.481	»	705.243	»
Autres substances	16.052	37	10.089	6.403
Totaux	2.998.646	849.686	3.153 244	866.270
TOTAL DE LA PRODUCTION	3.848.332		4.019.514	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage	104.153		87.603	
Importations (d'après les écritures de la Douane)	312.207		301.157	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1933 libres	1.434.378		»	
1933 réservés à l'Etat	1.739.119		»	
Stock 1932 libres	»		1.304.833	
1932 réservés à l'Etat	»		1.603.074	
TOTAL DES RESSOURCES	7.438.186		7.316.181	

A PROPOS DES VINS A ODEUR DE GOUDRON

L'an dernier, à pareille époque, la presse agricole publiait un article du professeur L. Mathieu, agrégé de sciences physiques et naturelles, Directeur de l'Institut œnotechnique de France, sur les vins et routes goudronnées.

Le professeur Mathieu signalait les surprises manifestées par plusieurs viticulteurs qui, à la suite des vendanges, obtinrent des vins à goût de goudron très prononcé. Ce mauvais goût avait été apporté par les vapeurs émises par le goudron utilisé au revêtement des routes.

Avec la généralisation du goudronnage, la possibilité de tels accidents se fait grande et nous en avons eu une confirmation rapide dans le département de Loir-et-Cher. Quelques mois après la vinification de l'an dernier, nous étions saisis de nombreuses demandes de viticulteurs d'une petite commune essentiellement viticole et justement réputée pour la qualité de ses produits. A la demande des plaignants, nous nous sommes rendus en cette localité en vue de déterminer les causes ayant communiqué l'odeur du goudron à certains vins.

Nous rapportons intégralement les résultats de notre enquête.

Les viticulteurs intéressés furent convoqués et priés d'apporter un échantillon de vin faisant l'objet des réclamations.

L'enquête porta :

1° Sur la constatation des faits par la dégustation des échantillons : examen organoleptique.

2° Sur la recherche des causes ayant déterminé l'altération : examen sur place de la situation des vignobles.

Pour une étude plus complète, nous donnons ci-dessous l'analyse d'un vin type, de cette région, récolté l'an dernier. (Analyse faite par la Station agronomique de Loir-et-Cher).

Alcool	11,5
Extrait sec réduit	22,2
Sucre réducteur	3,2
Acide tartrique	4,14
Potasse	4,16
Cendres	2,05
Acidité totale (exprimée en acide sulfurique).	4,21
Acidité volatile	0,44
Acidité fixe	3,77
Somme alcool + acidité fixe	= 14,82
Rapport $\frac{\text{alcool en poids}}{\text{extrait réduit}}$	= 3,98
Rapport $\frac{\text{acidité fixe}}{\text{alcool en volume}}$	= 0,34

Les vins étaient donc de constitution absolument normale.

1° — Résultats de la dégustation

Numéro des vins	Nature du vin	Cépage	Emplacement du vignoble	Appréciation à la dégustation	Observations
Vin N° 1	rouge	Gamay	Parcelle en bordure N. E. de la route d'I. C. n° 17, séparée par talus de 3 m. de hauteur.	Goût de goudron entièrement prononcé. Vin nettement mauvais. Invendable.	Vin cependant vinifié en mélange avec des vendanges provenant de parcelles très éloignées de la route.
Vin N° 2	rouge	Gamay	Parcelle à 50 m. N. E. de la route I. C. n° 17.	Goût de goudron facilement appréciable. Vin consommable.	Goût de goudron déjà perçu aussitôt après fermentation.
Vin N° 3	rouge	Gamay	Bordure immédiate, sans talus de la route I. C. n° 17.	Goût de goudron extrêmement prononcé. Vin mauvais.	
Vin N° 4	blanc	Gascon blanc	Parcelle en coteau, bordure de la route I. C. n° 17 (N. E.).	Goût de goudron assez net. Vin consommable.	

2° Recherches des causes ayant déterminé l'altération.

Examen des lieux. — L'examen des lieux nous a montré :

a) Que les vins soumis à la dégustation provenaient tous de vignobles situés sur un coteau exposition sud, compris entre la route d'intérêt commun n° 17 et le chemin vicinal n° 7.

b) Que les parcelles en bordure immédiate de la route n° 17 ont donné les vins à goût extrêmement prononcé ;

c) Qu'au fur et à mesure de l'éloignement des parcelles de la route, le vin récolté fut peu ou pas atteint.

Or : — la route d'intérêt commun n° 17 a été goudronnée pour la première fois au cours de l'année 1933 (mai à juin).
— la constatation d'un goût de goudron dans les vins de la localité n'avait jamais été faite jusqu'à cette année.
— ce goût ne peut être incriminé à une insuffisance de soins à la vinification, puisqu'il se retrouve chez plusieurs propriétaires travaillant dans des conditions différentes.
— l'altération ne se révèle que dans les seuls vins récoltés en bordure de la route d'intérêt commun n° 17.

En conséquence : Nous avons conclu que le goût de goudron faisant l'objet de plaintes très légitimes des viticulteurs propriétaires des parcelles bordant la route d'intérêt commun n° 17 a été communiqué aux vins par les substances employées au goudronnage de la dite route.

***

Essais de traitement. — Les constatations ayant été faites, plusieurs essais de traitement on été tentés, mais malheureusement, tous ont été négatifs. En premier lieu, nous avons essayé le charbon de bois par deux procédés très simples qui consistaient, l'un à immerger un morceau de charbon dans le vin, l'autre, en broyant le charbon de bois, en le plaçant dans de petits sachets à mailles très fines et en le plongeant dans le liquide.

Le charbon végétal en pâte et lavé a été essayé également à doses progressives, mais avec infiniment de précaution, afin d'éviter la décoloration du vin. Les essais ont été faits à doses de 20 grammes, 30 grammes, 40 grammes, 50 grammes et 60 grammes par hectolitre : aucun résultat.

L'emploi d'une huile de vaseline qui a la propriété d'absorber les substances malodorantes n'a pas été plus heureux L'huile fut émulsionnée dans une petite quantité de vin (2 litres) et après de nombreux tâtonnements sur de petites quantités ; des essais ont été tentés à doses de 0 lit. 25 à 0 lit. 50 par hectolitre. L'huile est bien remontée à la surface du vin 48 heures après le traitement.

Un soutirage et un collage ont suivi, mais le goût de goudron persistait.

Nous livrons ces résultats d'essais qui sont avant tout pratiques et ne prétendent pas être des essais de laboratoire.

Nous devons cependant conclure que des quantités de vin assez importantes n'ont pu être améliorées.

Ces observations nous montrent le réel danger du goudronnage des routes des régions viticoles à une époque très rapprochée des vendanges.

L'imprégnation des raisins par l'odeur de goudron est assez inexpliqué, mais ce n'est point chose nouvelle de dire que les tissus végétaux peuvent

facilement être pénétrés des mauvaises odeurs. N'a-t-on pas signalé depuis longtemps que des échalas traités à la créosote transmettaient ce goût au raisin ; n'a-t-on pas signalé, en Californie, que certains fruits et légumes proches des poêles de vergers où on brûle des produits donnant une abondante fumée malodorante pour protéger les arbres des gelées en hiver, étaient imprégnés de ces odeurs.

Enfin, dans son traité de viticulture, M. Ventre, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, indique qu'il lui a été donné d'examiner des vins blancs et rosés provenant de vendanges récoltées au bord des étangs et présentant à la dégustation, le goût de marais et de varech caractéristique. Ces vins étaient absolublement invendables, car ils ne répondaient plus aux caractères que doivent posséder les vins propres à la consommation.

Ce phénomène qui s'est reproduit depuis, tenait à ce que la sécheresse ayant fait évaporer l'eau des étangs, les raisins s'étaient imprégnés d'odeurs désagréables et rappelant celle de l'iodoforme. M. Ventre signale que des raisins traités rationnellement et mis en fermentation après fort sulfitage, 15 gr. d'acide sulfureux par hectolitre, donnèrent des vins ne présentant plus ce défaut ou le présentant à un degré moindre. Des vins provenant de vendanges mal vinifiées avaient, au contraire, l'odeur et la saveur désagréables indiquées précédemment et ne la perdaient qu'après traitement par le charbon végétal à la dose de 100 à 200 grammes par hectolitre, ce qui s'obtenait au détriment d'une partie de la couleur. Si nous n'avons rien obtenu par ce traitement l'an dernier, il peut se faire que les doses de charbon végétal étaient trop faibles, mais il était impossible de les augmenter sans risque de décolorer très fortement les vins rouges.

P. Renard,
Professeur d'Agriculture adjoint
à la Direction des Services agricoles de Blois.

LES CÉPAGES ET LES VINS DE LA GAUDE

La Gaude est une petite commune des Alpes-Maritimes de 600 habitants environ, bâtie en écharpe sur le versant méridional et baignée par un petit torrent, dit la Cagne. La Gaude a été renommée de tout temps par ses vins obtenus surtout sur des coteaux ensoleillés, à une altitude variant entre 200 et 300 mètres. Ce vignoble, détruit par le Phylloxera, est aujourd'hui reconstitué par le Riparia, le Rupestris et les hybrides de Riparia × Rupestris.

Divers cépages sont cultivés tels que : Pornea, Braquet, Füelia, Rolle, Clairette rose, Espagnolet.

Pornea. — Ce cépage joue surtout le rôle prépondérant dans les vins de la Gaude, il est encore appelé Négroun, Négrot. Il est inconnu en dehors de cette région et y est cultivé de temps immémorial, comme la Füella et le Braquet. Ce cépage est peu fertile, mais donne un vin d'une grande finesse qui a fait la réputation des vins de la Gaude.

Les vins obtenus par la Pornea se rapprochent des vins de Bordeaux. La production par hectare peut s'élever de 30 à 35 hectolitres, les souches étant conduites à long bois Les grappes sont assez longues, lâches, coni-

ques, grains ronds, petits, peau épaisse, très résistant aux intempéries, noir pruiné, chair à saveur spéciale et astringeante, ferme jusqu'à complète maturité qui correspond à la troisième époque de Pulliat.

Braquet. — Le Braquet n'occupe que peu d'étendue à la Gaude ; on le trouve surtout dans les vignobles de Bellet. Il donne un vin très fin, se conserve bien et gagnant avec l'âge ; il pèse 12° et même 14°, et c'est lui qui donne au vin de Bellet sa bonne réputation. On ne devrait pas partir de Nice sans avoir bu de cet excellent vin de Bellet.

Ce cépage se prête à toutes les tailles courtes. La grappe est cylindrique, courte, obtuse et serrée, grains gros, globuleux, peau épaisse, résistante, bleu foncé et pruinée, chair ferme, sucrée, sans saveur spéciale.

Füella. — Dans les vignobles de la Gaude, la Füella a été remplacée en partie par la Pornea. On la trouve encore à Vence, à Antibes, à Grasse.

Elle est conduite en taille courte, en laissant quatre à six coursons formant gobelet. Elle débourre assez tard et craint peu les gelées et le vent. Dans les sols profonds bien cultivés et fumés, la production peut varier de 70 à 80 hectolitres à l'hectare. C'est un excellent raisin de cuve, son vin est très coloré, fin et bouqueté, mais il manque un peu d'acidité.

Il fait partie de l'encépagement des vignobles de Bellet avec le Mourvèdre et des raisins blancs. Son vin peut doser de 13° à 14°.

Rolle. — Le Rolle est un cépage blanc très répandu dans le canton de Nice, donnant également un raisin apprécié pour la table et pour la cuve.

La grappe est assez grosse, cylindrique et serrée, à grains gros et globuleux, peau résistante se dorant à la maturité. Le vin dose 12° à 13°.

Espagnolet. — Est appelé aussi Ugni blanc, Clairette de Vence, Gredelin de Vaucluse.

L'Espagnolet bien fumé et soigné, peut donner 50 hectolitres à l'hectare. Son raisin est associé aux raisins noirs pour relever leur vivacité et leur donner plus de finesse ; son vin pèse de 12° à 14°.

Si les vins de la Gaude ont conservé leur ancienne réputation, c'est que l'on a pris dans la nouvelle reconstitution les anciens cépages donnant un produit des plus renommés.

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des Services agricoles
de Vaucluse.

RIPARIA × GAMAY 595 OBERLIN
DE HAUTE-ALSACE EN BASSE-BOURGOGNE

Recherchant surtout la précocité, Oberlin croisa le Riparia avec le Gamay à Beblenheim en Alsace.

Oberlin était maire de son village quand il devint Allemand. Il faillit le revoir français, mais il mourut pendant la guerre.

Nous lui avions rendu visite en 1913 et l hiver suivant il voulut bien nous adresser des boutures à Auxerre. Nous avons sous les yeux une partie des papiers nécessaires pour ce petit colis :

Une autorisation du ministère de l'Agriculture français, un certificat d'origine et de désinfection (Ursprungs rend Désinfections = Bescheinigung), une grande lettre de voiture internationale : poids total 6 kilogrammes ! Mention : boutures de vigne (blindreben), etc.

L'expédition avait été assurée par M. Kühlman, directeur de l'Institut Viticole de Colmar que nous fûmes le dernier français à revoir fin juillet 1914 !

L'Oberlin 595 ne s'est guère répandu. On le cultive surtout en ceps isolés, en treilles ou en bordure, car il exige une taille longue. Il paraît indifférent à la nature du sol, résistant un mildiou un peu moins à l'oïdium.

Sans soins, il donne tous les ans de grandes grappes à petits grains qu'on grignotte volontiers car ce sont les premiers raisins dans l'Est.

Son goût est assez neutre.

En vinification, il permet de faire des pieds de cuve pour amorcer la fermentation d'autres hybrides plus foxés. Son vin est très coloré ; un peu violacé peut-être.

Il est préférable au Gamay teinturier car aussi coloré, plus précoce, un peu moins acide et surtout plus alcoolique : 10 à 12 degrés.

Mais son rendement en jus est faible.

Il est exposé à geler par suite de la précocité de son débourrement, mais le contre bourgeon est fertile.

En 1933, la richesse de ce raisin en sucre était telle qu'on le supposait apte à faire un vin rouge de 13 degrés !

Il fut apprécié lors de la dégustation de raisins de cuve à Tonnerre (Yonne). Nous indiquâmes à cette occasion qu'il était estimé comme raisin de table (*Progrès agricole et viticole*, 1933, II, page 647).

Parvenue en Alsace, cette affirmation a fait bondir un poète viticole qui fait ainsi parler « 595 » lui-même. Voici ce langage approché :

« Je me plaisais à Beblenheim où je fus élevé chez mon père Oberlin, un brave technicien.

« Comme lui, je vécus toujours discret dans une petite maison tranquille. Coupage, vin de ménage étaient ma destination, ma raison d'être, je ne voudrais pas viser plus haut.

« Et voilà que je lis dans un périodique que, lors d'une dégustation de raisins dans la région voisine de Chablis, je récoltai les plus grands éloges. On me fit apparaître comme un raisin de table !

Est-ce possible ? Moi, raisin de table ! cela doit être une faute « d'impression ».

« Je ne suis pas atteint de la manie des grandeurs, je me connais bien moi-même, je connais ma place sur la terre, je reste de la race des hybrides rouges.

« Si tu as un ami s'intéressant aux raisins de table, prie-le de m'oublier et de choisir le Chassela ou l'Ottonell dont le raisin plaira à tous ».

Pierre Larue.

LA FÉCONDATION ARTIFICIELLE EN ANIMALICULTURE

La fécondation artificielle réalisée par l'union des deux cellules sexuelles, en dehors de tout rapprochement naturel des individus, est trop connue des viticulteurs qui lui doivent l'inépuisable série des vignes hybrides, pour qu'elle ne soit susceptible de les intéresser dans ses applications zootechniques.

La réalisation de la fécondation artificielle ou plus exactement de l'insémination artificielle, en animaliculture, n'est point une nouveauté. Mais déjà portée sur le plan de la pratique courante dès le début du siècle présent, par Ivanoff, ce n'est qu'au cours de ces dernières années qu'elle n'a connu — en Russie particulièrement — une généralisation et une perfection technique qui la placent maintenant en vedette parmi les procédés modernes de la production animale.

Il n'est plus possible aujourd'hui de sourire du procédé ou d'en mépriser l'importance. La pratique de l'insémination artificielle a dès maintenant débordé le terrain du laboratoire. Et ceia grâce à l'inlassable activité du professeur Ivanoff et de ses collaborateurs, et à l'effort financier considérable du gouvernement soviétique russe.

La méthode qui nous occupe consiste en définitive à recueillir artificiellement la liqueur séminale du reproducteur mâle, et à l'introduire dans l'appareil général des femelles à féconder.

Intérêt et applications zoologiques du procédé

On connaît l'énorme prodigalité de la nature dans le domaine de la procréation. Un seul spermatozoïde est nécessaire pour féconder l'ovule ; et cependant chaque émission de sperme libère par millions les éléments fécondants dont un seul est l'élu (1).

Si donc les conditions matérielles de l'accouplement entraînent un gaspillage invraisemblable de spermatozoïdes, la récolte artificielle d'une émission spermatique permettra de la fractionner et d'obtenir par dilution convenable un nombre assez grand de doses fécondantes.

C'est ainsi que, pratiquement, on a pu diluer le sperme du taureau jusqu'à 1 pour 160 et avec une seule émission inséminer 400 vaches. Dans les conditions de la pratique normale, la puissance de fécondation des reproducteurs mâles est au moins multipliée par dix.

Il ne s'agit pas là d'un avantage seulement théorique. D'une valeur particulièrement grande en Russie où le nombre et la qualité des mâles sont insuffisants, et la densité de la population animale relativement faible, le procédé appliqué et généralisé en France permettrait d'éloigner de la reproduction nombre d'animaux inférieurs, leur rôle étant tenu par des reproducteurs de valeur à la puissance reproductrice décuplée (2).

---

(1) L'Etalon éjacule de 50 à 150 gr. de sperme renfermant environ 70.000 spermatozoïdes par cm^3.

Le taureau en émet de 4 à 10 gr. renfermant 800.000 spermatozoïdes par cm^3.

Le bélier 1 gr. 5 en moyenne renfermant 2.800.000 spermatozoïdes par cm^3.

Le verrat donne 300 à 500 gr. d'un sperme beaucoup moins riche en éléments fécondants.

(2) Skotkin rapporte qu'on a pu en Russie, en 1931, utiliser à ce point les taureaux

A cet égard encore l'insémination artificielle, permettant une meilleure utilisation des mâles, éviterait aussi la ruine précoce qu'on observe si souvent chez les bons étalons dont on exige un trop grand nombre de saillies en une période de monte qu'on désire aussi brève que possible.

En ce qui concerne le point de vue médical et hygiénique l'insémination artificielle est susceptible de rendre d'énormes services.

On sait que la transmission de nombreuses maladies contagieuses (vaginite, avortement épizootique, dourine), s'opère par contact au moment de l'acte copulateur. Le procédé d'Ivanoff rendant le coït inutile supprime du même coup une des causes essentielles de cette propagation.

Mais il y a plus. Car la transmission de maladies peut s'effectuer aussi du mâle au fœtus qui en est issu, par l'intermédiaire d'un sperme virulent. Ivanoff a démontré qu'en mélangeant le sperme d'un étalon atteint de dourine avec du Salvarsan ou du néo-Salvarsan en proportions définies, il était possible de tuer *Trypanosum équiperdum* qui rendait ce sperme virulent, sans altérer le pouvoir fécondant de la liqueur séminale.

Nombre de causes de stérilité provenant d'obstacles mécaniques, de malformations congénitales peuvent aussi être combattues par la méthode. Dans une observation déjà ancienne (*Revue de Zootechnie*, 1924, p. 391). Letard et Guillot ont pu relater le cas de juments de courses, saillies infructueusement pendant 4, 5, voire même 15 ans de suite, et donnant des produits dès qu'on a eu recours à l'insémination artificielle. Sans nul doute, la méthode ne peut se prétendre infaillible dans tous les cas de stérilité, mais appliquée par des techniciens avertis, elle peut donner d'excellents résultats dans bien des cas, insolubles en dehors d'elle.

Tous ces avantages ne sont pas seulement théoriques. Car le nombre d'inséminations artificielles réalisées est tel qu'il est possible maintenant de les asseoir, non pas sur des vues de l'esprit, mais sur de solides réalités.

Sans vouloir reproduire les statistiques russes qui accusent chaque année — et surtout depuis 1923 — une progression rapide du nombre d'inséminations opérées — l'Institut de Moscou indique qu'on aurait inséminé artificiellement, en 1933, en U. R. S. S. et dans plus de 500 centres de monte : 2 millions de vaches, 3 millions de brebis, 560.000 juments, 200.000 truies (*Revue Inter. agric.*, mars 1934).

Le pourcentage des fécondations s'avère partout supérieur au taux de fécondation naturelle, et la valeur des produits n'est en rien altérée.

La carrière de course fournie par les chevaux de pur sang « Le Miracle », « La Merveille » — produits remarquables obtenus en France par insémination, prouve bien que la fécondation artificielle n'influence en rien la vitalité et la qualité du produit.

Intérêt scientifique de la méthode

Les résultats d'ordre pratique sont évidemment ceux qui sont le plus susceptibles d'intéresser les lecteurs du *Progrès agricole*. Mais l'intérêt d'ordre purement scientifique du procédé Ivanoff vaut cependant que quelques aspects en soient ici sommairement signalés.

---

améliorés importés, que pendant la courte période de monte de deux mois en usage en Russie, on a pu inséminer 10.263 vaches par taureau. Kuonetzoff a pu inséminer 2.733 brebis avec un seul bélier, et 1.403 avec un autre, avec un taux de fécondation atteignant 70-71 o/o.

L'insémination artificielle donne au zootechnicien la possibilité d'opérer des croisements difficiles ou impossibles à obtenir naturellement soit par ce que les animaux qu'il convient d'allier sont de taille par trop différentes, soit qu'ils n'éprouvent vis-à-vis l'un de l'autre aucune attirance physiologique.

Des hybridations ont été de la sorte réalisées déjà; d'autres peuvent l'être qui pourront élargir nos connaissances sur la descendance de nos animaux domestiques ou leur degré de parenté.

Certaines fécondations ont même pu être opérées à partir de mâles sauvages, impossibles à capturer vivants, mais sur lesquels il est facile de prélever du liquide spermatique après qu'ils ont été tués par arme à feu. Les spermatozoïdes survivent quelques heures — on le sait — à l'organisme dont ils émanent. (Des fécondations ont pu être ainsi opérées par du sperme recueilli 26 heures après la mort de l'animal).

Cette transmission « post mortem » de la vie n'est pas le côté le moins imprévu ou philosophiquement le moins intéressant de la question.

C'est d'ailleurs par de semblables prélèvements de la liqueur séminale dans les diverses portions de l'appareil génital mâle que l'étude rationnelle a pu être poursuivie du rôle des diverses sécrétions sexuelles annexes, dont le sperme total n'est qu'un mélange.

Bien d'autres notions scientifiques ont encore été précisées par ces procédés de récolte du sperme et d'insémination sur lesquelles il n'est pas possible ici d'insister. Comment ne pas signaler cependant les expériences de Lusch relatives à la répartition artificielle des sexes? Cet auteur présupposant que le mâle émet des spermatozoïdes, déterminant les uns le sexe mâle, les autres le sexe femelle, spermatozoïdes différant les uns des autres par leur volume et leur poids, a cru pouvoir, en les séparant par centrifugation puis en injectant chacun des lots séparés, déterminer à volonté sexe mâle et sexe femelle. Ces expériences sont restées entièrement négatives, mais seuls les procédés d'insémination artificielle pouvaient permettre leur réalisation.

Ils ouvrent décidément à l'expérimentation, un champ dont l'horizon est large et dont les conséquences peuvent être d'une richesse insoupçonnée.

Technique de l'insémination artificielle

La technique essentielle du procédé consiste : 1° à récolter le sperme ; 2° à le diluer et à le conserver ; 3° à l'ensemencer sur la femelle à féconder.

a) *Procédés de récolte.* — Les procédés de récolte du sperme se sont considérablement améliorés au cours de ces dernières années. L'ancienne méthode de l'éponge est aujourd'hui abandonnée. L'éponge placée dans le vagin d'une femelle réceptacle qui subissait le saut du mâle, s'imbibait du sperme éjaculé, et était ensuite exprimée pour en obtenir la récolte. Méthode défectueuse parce que d'un rendement insuffisant, et ne permettant d'obtenir qu'un sperme relativement impur, aux spermatozoïdes affaiblis.

La récolte du sperme dans le vagin d'une femelle à l'aide d'une cueiller ou d'un cathéter n'est guère préférable.

On se sert de plus en plus aujourd'hui de collecteurs de caoutchouc placés dans le vagin et qu'on retire après la saillie. L'emploi d'animaux mannequins permettant à une personne de prendre place sous le bâti et de pré-

senter un vagin artificiel tout en suivant les actes de la saillie est également en usage en Russie.

Il importe surtout de recueillir le sperme en totalité pur, sans contacts pouvant altérer la vitalité des spermatozoïdes.

b) *Dilution et conservation.* — Le sperme recueilli est dilué pour en permettre l'utilisation plus facile.

Différentes solutions diluantes ont été proposées par les savants spécialistes, la plupart à base de mucine, ou de peptones lipoïdes ou de glycophosphates ou de phosphates monopotassique et dissodique, et permettant des dilutions fécondantes jusqu'à 1 p. 1000 ou 1 p. 2000, mais pratiquement utilisables à 1 p. 10 ou 1 p. 30. Le pH du milieu est d'une extrême importance quant à la durée du pouvoir fécondant des spermatozoïdes, de même aussi que les conditions de température. C'est la température comprise entre 10 et 15° qui paraît la plus favorable à la conservation de la liqueur séminale recueillie.

Pour obtenir le meilleur pourcentage de fécondation, l'insémination doit être réalisée avec du sperme très fraîchement éjaculé, mais d'excellents résultats ont été obtenus, chez le taureau en particulier, avec du sperme récolté depuis six heures.

Le pouvoir fécondant, dans de bonnes conditions de conservation, a même pu être conservé dix-huit jours. Pratiquement la durée de conservation peut être telle qu'elle peut permettre l'utilisation du sperme à longues distances si l'on a recours à un mode de transport suffisamment rapide, avion par exemple.

c) *Injection du sperme.* — Au moment de l'insémination, la température de la solution fécondante doit être amenée progressivement de 15 à 25°. La pratique de l'insémination comporte l'ouverture du vagin et l'injection de la liqueur — au moyen d'une seringue en verre et d'un cathéter en caoutchouc dur — dans la matrice à travers le col utérin. Le dépôt de la semence dans l'utérus même donne, en effet, de bien meilleurs résultats que la seule injection vaginale.

La quantité de liqueur séminale à injecter dépend de la densité et de la mobilité des spermatozoïdes, tels que l'aura révélé un examen microscopique préalable.

Les femelles à féconder doivent être évidemment en période de rut. Et ce qui semble être un obstacle à l'emploi rationnel de la méthode, c'est justement la difficulté de disposer en un temps donné, d'un nombre suffisant de femelles en état de chaleur.

Il ne semble pas impossible d'ailleurs de pouvoir déclancher — quasi à volonté — cet état de réceptivité physiologique des femelles, par des injections spéciales, stimulant l'activité ovarienne.

Si ce problème particulier n'a pas encore été, nous semble-t-il, vraiment résolu, la voie cependant reste ouverte aux chercheurs.

L. MONTEIL,
Professeur de Zootechnie
à l'Ecole nationale d'agriculture
de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Grandes fêtes vinicoles annuelles en Bourgogne, 16-17-18-19 novembre 1934. — *Fête du Vin de Nuits. Exposition Générale des Vins de Bourgogne. Vente des vins des Hospices de Beaune. Paulée de Meursault.* — Comme la tradition l'exige désormais, durant quatre journées, les « quatre glorieuses », la Bourgogne fêtera cette année, les vendanges achevées, l'excellence de ses vins et le prestige de sa renommée.

Le 16 novembre, à Nuits, la Fête s'ouvrira par un somptueux banquet. Chacun ayant ainsi préparé son palais à recevoir la caresse des Grands Crus, pourra le lendemain à Beaune, à l'Exposition Générale des Vins de Bourgogne organisée par le Comité d'Agriculture et de Viticulture, comparer entre eux tous les nectars de notre province.

Ceux de l'année s'annoncent pleins de promesses et les amateurs auront à cœur de venir les visiter dès leur plus jeune âge.

Le dimanche 18 novembre, les enchères monteront sur les vins fameux des Hospices de Beaune et, si l'on en croit les précédents, elles seront chaudes car les bonnes années sont rares.

Enfin, commencées par un banquet, ces festivités s'achèveront en de truculentes agapes à la Paulée de Meursault, sous les flots d'or et de pourpre du Bourgogne divin.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Vicomte de Moucheron, Président du Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, Château de Meursault Côte-d'Or).

Ecole d'Agriculture de Wagnonville à Douai (Nord). — Les examens d'entrée et des bourses sont fixées au jeudi 26 juillet et jeudi 4 octobre.

La durée des études est de 2 ans, le prix de la pension complète de 2.000 francs.

L'enseignement s'adresse particulièrement aux fils d'agriculteurs et porte sur l'agriculture intensive, les méthodes modernes d'exploitation du bétail, d'arboriculture et d'horticulture, sans que l'enseignement général et l'éducation ne soient négligés.

Pour tous renseignement complémentaires, s'adresser au Directeur.

BIBLIOGRAPHIE

France, Paradis du vin et de la bonne chère, par CURNONSKY. — Office d'Editions d'art, 4, rue de Castellane, Paris.

Une splendide plaquette de 64 pages ornées de gravures sur pierre du maitre André Hofer vient d'être publié par le « Comité de propagande belge » en faveur de vins de France. Curnonsky « le prince des gastronomes » a su, en quelques lignes, mettre en relief pour chacune des provinces françaises leurs spécialités culinaires et leurs vins de renommée universelle.

En terminant son ouvrage, l'auteur s'excuse d'avoir été si bref et a souhaité seulement que « son court traité incite nos lecteurs a faire leur Tour de France gastronomique. » Nous les engageons à notre tour à suivre les conseils de l'écrivain, mais qu'ils se hâtent, la vié est courte et longue est la route à suivre !

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Le commerce des entrepôts parisiens cherche pour le moment à voir clair dans la situation et se demande dans quelles conditions va débuter la nouvelle campagne et surtout quelle sera ensuite son orientation. Maintenant que la récolte est toute proche, il se rend plus exactement compte de l'exagération et de l'entêtement de ceux qui, au cours de l'année, n'ont cessé de parler de désastre et à qui les événements se sont chargés de donner un démenti retentissant. Nous-mêmes, à maintes reprises, avons protesté énergiquement contre ces nouvelles tendancieuses, dont le but manifeste était d'influencer les cours.

Aussi, la plus grande prudence a-t-elle, encore une fois, présidé aux quelques transactions qui se sont pratiquées à Bercy, à la Halle-aux-Vins et à Charenton. Des vins d'Algérie rouges, Mascara 13°, ont pu être traités à 115 fr. quai Rouen, et des blancs 13°5 de la même provenance, à 137 fr. mêmes conditions, affaire un peu spéciale. Des 12° Alger ont été proposés à 135 fr. sur place. En vins du Midi, il s'est fait fort peu de choses, quelque lots de 9° se sont vendus sur la base de 105 à 110 fr.

On attend les premiers arrivages de vins nouveaux, dont on dit beaucoup de bien, pour la fin de la semaine ou le début de la prochaine.

LANGUEDOC. — Marchés sans affaires.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 3 sept. 1934	Cours du 10 sept. 1934
8°................	7° à 7°5, 45 à 50 fr.	Rouges, 8°5 à 12°	Rouges sous mar
8 à 9°............	7°5 à 8°5, 55 à 70 fr.	80 à 110 fr.	7 à 7 fr. 50 le de r
9 à 10°...........	8°5 à 9°, 70 à 75 fr.	Clairette, 10°5 à 12°	Vins (1933), 8°5 à
11°...............	9° à 11°, 100 à 160 fr.	10 à 10 fr. 50 le degré.	75 à 105 fr.
11 à 12°..........			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc bourret.......			

Nimes. — Les transactions ont été peu importantes au cours de la semaine écoulée. Quelques-unes à enlever sous marc ont trouvé preneurs entre 6 fr. 75 et 7 fr. 50, selon mérite, pour les vins du Gard et des Bouches-du-Rhône.

Alès. — Bourse de commerce. — Cours du 7 septembre 1934 : 8 degrés 5 à 9 degrés, 85 à 90 francs : 9 degrés à 10 degrés, 88 à 95 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 4 sept. 1934	Cours du 11 sept. 1934
8°................	Vins rouges	Vins rouges, 8°5 à 10	Vins sous-marc
0°................	récolte 1932 6°5 à 7°5	85 à 95 fr. l'hecto	7 à 8 fr. le degré
10°...............	40 à 50 fr.	10 à 11°, 93 à 105 fr.	Rosé et blanc pas
11°...............	7°5 à 8°5, 55 à 85 fr.	Rosé et blanc pas	d'affaires signalées
Rosé..............	l'hecto	d'affaires signalées	
Blanc de blanc......			

Montpellier. — Les vendanges battent leur plein. L'animation n'a pas été grande sur le marché ; de nombreux propriétaires surveillent la rentrée de leur récolte. Il se fait toujours très peu d'affaires. Les cours se maintiennent difficilement, en raison de la petite quantité d'offres.

On offre pour les sous-marcs de 7 à 8 francs le degré, c'est un prix nettement au-dessous du prix de revient pour le récoltant.

Lunel. — Marché très calme. Les vendanges battent leur plein et les propriétaires ne sont pas venus sur le marché.

Les affaires sont donc toujours au grand ralenti. Tendance très faible sur les vins vieux et les vins nouveaux sont encore très peu demandés.

Temps lourd et orageux.

On a coté : Vin rouge plaine vieux, 8°5 à 9°5, 80 à 85 fr. ; vin rouge supérieur, 9°5 à 10°5, 85 à 90 fr. ; blanc et rosé, pas d'affaires ; nouveaux sous-marc, 7,50 à 8,50 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* - **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	31 août 1934	7 sept. 1934
Rouges	—	—	—
Plaine 7 à 8°......	65 à 87	Vins rouges, 9 à 10°5° 95 fr. l'hecto rosés et blancs pas de cote	Vins rouges (récolte 1933), 80 à 90 fr. Récolte 1934 sous-mars de 7,50 à 8 fr. le deg.
Coteaux 9°5 à 11°5...	85 à 135		
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	»		
Rosés			
Courants 8 à 9°....	»		
Supérieurs 9 à 10°..	»		
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Béziers. — Les vendanges ont pu être continuées ce matin, malgré le « crachin » tombant par intermittence. Ce soir, le soleil est un peu dégagé. La récolte est jusqu'ici fort belle, on note sur des points divers des degrés plutôt faibles. Ailleurs, au contraire, on est satisfait de la teneur en alcool.

Les affaires aussi bien en vins vieux qu'en vins nouveaux, ne portent que sur un chiffre très faible.

Les vins jusqu'ici obtenus paraissent de très bonne tenue et de belle robe.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Vieux	: Près Maureilhan :	1.500 hl.	9°3	87 francs.
«	Près Autignac :	280 hl.	9°	83 francs.
«	Près Béziers :	250 hl.	9°8	87 francs.
Nouveaux	: Près Pouzolles :	3.000 hl.	10 à 11°	70 francs.
«	Près Béziers :	290 hl	8°7	66 francs.
«	Près Bassan :	600 hl.	8°7	68 francs.

Saint-Chinian. - Cote du 9 septembre 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11° de 83 à 95 fr. l'hecto.

Olonzac.— Vins rouges de 10 à 11°, 92 à 100 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 8 septembre 1934 : de 8°5 à 9°, de 10 à 10 fr. 50; de 9 à 10°, de 10,00 à 10 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Cours pratiqués du 31 août au 6 septembre. — Vins du Narbonnais de 9 à 10 degrés, de 80 à 90 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 90 à 95 francs ; de 11 à 12 degrés, de 95 à 105 francs.

Moyenne des 9 degrés, 80 francs.

Récolte 1934 : 7 fr. 50 le degré, retiraison sous-marc.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 9° à 12°, de 83 à 105 fr. ; 10° à 12°, de 90 à 105 fr.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 110 à 120 fr. ; de 11 à 12°, 118 à 125 fr. le degré.

Bouches-du-Rhone.— Marseille. — Cours officiel des vins.— Marché du 5 sept. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 8 75 à 9 fr. 75 l'hecto-degré ; blanc, 11 à 12 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 11 à 12 fr. 00 l'hecto-degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 1er sept. 1934	Cours du 8 sept. 1934
8	7° à 8° 7 à 8 fr. 25	9°8°5 à 9°, 9 fr.	Récolte 1933
9°...............	8° à 9°, 9,55 à 11 fr.	9 à 9°5, 10 fr 50	Insuffisance d'affaires
10°...............	9° à 10°, 11 à 13,50	95 à 12°, 10 fr 50	pas de cote
11°...............	le degré	le degré	Récolte 1934
12 à 13°............			Enlèvement sous-marc
15°			7 fr. le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Des offres en baisse au cours de 7 francs le degré sont faites par le commerce et ne sont généralement acceptées que par des petits propriétaires manquant de place ou pressés de réaliser leur récolte.

Les prix offerts sont au-dessous des prix de revient. Il y a de grandes chances pour que ces prix soient largement dépassés dès que les mesures édictées par le statut viticole seront décidées.

ALGÉRIE. — Alger - Du 1er septembre 1934 :

Vin rouge : 1er et 2e choix, 7,75 à 7 fr. 00 le degré ; vin blanc, de raisins rouges, incoté ; vin blanc, de raisins blancs, incoté ; distillerie propriété, 3,50 nominal. Nu quai Alger.

Oran — Du 1er septembre 1934 :

Vin rouge, premier choix, 6,25 à 6 fr. le degré ; qualité courante, 6 fr. 00 à 5 fr. 75 le degré ; 2e choix, 5,25 à 5 fr. le degré ; vin rosé, 7,»» à » fr. ; vin blanc, incoté. Nus à la propriété.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Raisins Midi blanc, les 100 kilos 70-150 ; Midi noir, les 100 kilos, 120-160 ; Midi œillade, les 100 kilos, 120-180 ; Midi muscat, le kilo, 1 fr. 80-3 fr. 50 ; chasselas Moissac avec sarment, 150-250 ; Espagne muscat, le kilo, 3 fr. 50 4 fr. 50.

Caumont. — Il a été vendu sur notre marché des 5 et 6 septembre, 80.000 kilos de raisins chasselas, de 60 à 80 francs les 100 kilos. Vente assez active.

Boulbon. — Marché du 7 septembre. — 58.000 kilos : Chasselas dorés extra, de 55 à 65 ; chasselas 1er choix, de 45 à 55 ; ordinaires, de 30 à 40 ; aramons, de 70 à 80.

Marché très calme. Nouveau fléchissement des cours. Temps magnifique.

Pujaut. — Marché du 7 septembre. — 40.000 kilos chasselas, de 45 à 70 francs ; 18.000 kilos admirables, de 70 à 90 francs.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 335 à »»» fr ; eaux-de-vie de marc 86°, 300 à »»» ; marc à 52°, 300 à »»» fr. ; alcool neutre, 95 à 97°, 400 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 340 à 350 fr. ; trois-six de marc,

86° 290 à 300 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Bourse de Commerce de Paris. — Septembre, 392,50; octobre 390 ; 3 d'octobre 390 ; novembre 390 ; 3 de novembre 390 ; décembre 390 ; 3 de décembre 390 ; 3 de janvier 390 ; 3 de février 390. Tendance calme. Circulation nulle.

TARTRES

Marché de Béziers du 7 septembre 1934.

Tartres 75 a 80 degrés bitartrate	2 fr. 50 à » fr. »» le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	manquent en cette saison.
— 20 à 22 o/o —	idem
au-dessus 50 .	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.	4 fr. 00 le degré A. T.

Logé sacs doubles. wagon complet départ.

A la propriété. tartre non extrait, 80 francs de moins aux 80 k environ.

Marché tendance très lourde.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 11 septembre 1934.

	Septembre	Octobre	Mars
	—	—	—
Blé..........	111 V.	111 V.	116 V.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	58,75-58.50 P.	59,50-59,25 P.	66 P.

New-York, 6 septembre.

Blé dur d'hiver nouveau n° 2, disponible (117 1/8) les 100 kilos ; roux d'hiver n° 2, disponible (112 1/8) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour le Continent 85 7/8.

Frət de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8.

Alger. 1er septembre 1934.

Blé tendres et dur, taxés. — Orge colon, Algérie, récolte 1934 : 51 à 52. — Orge Maroc logée, récolte 1934 : 49 à 50. — Avoine Algérie, récolte 1934 : 51 à 50. — Fèves, féverolles : 57 à 58. — Foin laitier, vesce, avoine 30 à 33. — Fain laitier naturel : 24 à 25. — Foin administratif : 22 à 20. — Paille : 12 à 10.

Oran. — 1er septembre 1934.

Blé durs et tendres, incotés. — Orge, 45 à 46. — avoine, 46. — Pois de Hollande, 85.

SOUFRES

Soufre sublimé. 115 fr.

Soufre trituré... 92 fr.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21,90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 2 au samedi 8 septembre 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers					
Dimanche ..	24.2	11.4	33 0	17.8	»	»
Lundi	27.6	12.4	26.4	20 0	»	«
Mardi.......	26.8	13.0	25.4	15.4	0.1	»
Mercredi ...	20.0	12.2	22.0	16.8	4.9	3.6
Jeudi.......	16.6	9.8	23.2	13.6	3.0	«
Vendredi ...	18.6	8.6	24.4	16 8	0.6	«
Samedi.....	17.2	9.2	29.2	16.2	2.6	»
Total ...					65.7	48.0
	Angoulême					
Dimanche...	23.5	11.4	35.7	18.6	trac.	»
Lundi	27.0	8.8	25 8	20.2	«	1.4
Mardi	26.4	9.1	28.0	14.9	«	6 0
Mercredi....	21.3	14.2	26 6	16 1	6.6	trac.
Jeudi.......	18.6	11.5	26.8	16.9	8.2	1.4
Vendredi ...	18.4	10.1	29.2	11.7	2.0	»
Samedi.....	17.1	10.4	33.3	14 0	17.8	»
Total.. .					138.0	105.4
	Clermont-Ferrand					
Dimanche ..	21.0	12.0	18.0	16.9	3.5	
Lundi	24.2	9.1	29.0	19.1	«	1.0
Mardi.......	13.8	7 9	25 8	16.8	«	1.2
Mercredi....	21.0	14.8	30 2	15 2	trac.	»
Jeudi.......	20.4	9 3	28.5	16.2	0.1	»
Vendredi ...	17.4	6.0	30.8	10.7	trac	»
Samedi.....	15.2	6.1	35 4	15.2	1.6	«
Total....					164.4	55.3
	Bordeaux					
Dimanche ..	24.2	7.8	30.8	17.0	»	«
Lundi	29.0	7.9	26.6	19.8	»	«
Mardi.......	25.5	8.8	24.6	15.2	»	4.1
Mercredi ...	29.0	13.0	26.2	14.6	4.1	trac.
Jeudi.......	17.7	10.1	26.1	15 8	13.6	«
Vendredi ...	19.0	9.3	30.2	10.0	14.3	«
Samedi.....	18.8	11.0	35.3	15.5	24.8	»
Total....					125.6	100.2
	Toulouse					
Dimanche ..	24.0	11.9	38 9	16.6	0.7	»
Lundi	27.8	11.2	26.6	19.6	»	«
Mardi.......	27.6	12.9	27.3	15.4	»	1.6
Mercredi ...	20.4	15.4	33.3	13.2	3.2	»
Jeudi.......	21.5	13.1	27 8	18.3	0.4	»
Vendredi ..	18.9	13.8	30.3	14.6	7.5	»
Samedi.....	20.8	11.2	35.4	13 2	3 6	»
Total....					98.8	143.1
	Perpignan					
Dimanche...	24.7	17.1	35.1	19 7	1.0	»
Lundi	30.2	19.1	30.7	22.7	»	1.8
Mardi.......	30.3	19.4	29.6	20 2	»	«
Mercredi ..	25.6	18.1	28.7	16 1	«	«
Jeudi.......	24.4	13.6	31.4	20 3	»	1.4
Vendredi ...	23.4	13 8	34.2	21 2	2.6	»
Samedi.....	24.6	14.0	31.8	19 4	0.2	»
Total....					93 8	43.6

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Mourmelon					
Dimanche	23.4	10.8	26.9	14.2	«	»
Lundi	25.6	12.0	28.3	13.9	«	«
Mardi	26.4	11.8	24.0	1 .5	»	«
Mercredi	20.4	15.0	22.5	18.0	2.9	0.2
Jeudi	18.0	9.4	23.2	12 0	5.8	»
Vendredi	17.4	10.4	22 0	14.8	2.6	trac.
Samedi	17.6	5.8	26.5	18.5	«	trac.
Total					184.4	96.2
	Dijon					
Dimanche	23.6	13.3	29.1	13.8	»	»
Lundi	24.2	14.0	29.7	16 0	«	0.2
Mardi	26.4	10.4	25.2	13 0	»	43.2
Mercredi	21.6	13.3	27.0	16.0	0.9	trac.
Jeudi	21.1	9.7	26.6	15.5	3.1	1.8
Vendredi	19.6	9.0	26.0	15 1	1.4	»
Samedi	17.8	4.0	30.8	16.7	»	»
Total					134.6	177 9
	Lyon					
Dimanche	18.4	15.1	32.4	17.8	1.4	»
Lundi	20.9	15 0	33.7	15.5	»	9.8
Mardi	25.9	12.0	25 8	16.5	»	9.1
Mercredi	17.8	15 0	28 6	15.6	8.9	»
Jeudi	»	»	27.8	18.2	»	6 6
Vendredi	19.5	11.6	27 9	17.1	3.1	»
Samedi	14.1	7.4	32.7	17 4	1.8	»
Total					125.3	144.0
	Marseille					
Dimanche	23.4	17.3	37.2	16.4	0.4	«
Lundi	26 1	19.0	35.8	21.1	«	trac.
Mardi	29.2	18.7	31.0	19 5	«	«
Mercredi	26 4	16.7	29.2	15.[illegible]	8.9	«
Jeudi	24 1	13.5	30.0	20.4	»	«
Vendredi	22.9	15.6	33.6	20.3	»	«
Samedi	19.4	9.3	39.4	18 6	trac.	»
Total					76.3	41.4
	Montpellier					
Dimanche	25.2	11.5	30.1	19 9	«	3.5
Lundi	29.0	11.3	29.9	18.9	«	»
Mardi	33.2	15.2	26.0	16.9	»	»
Mercredi	33.6	15.9	27.3	15.5	0.2	«
Jeudi	25.0	14 9	30.4	15.9	trac.	»
Vendredi	22 0	16.3	31.4	15.5	0.4	0.2
Samedi	25.6	17.9	32.0	16.2	trac.	0.5
Total					52 2	35.8
	Alger					
Dimanche	29.0	20.9	»	»	«	«
Lundi	29.0	17.5	«	»	»	«
Mardi	32.0	15.2	»	»	«	»
Mercredi	33.0	17.2	«	»	«	»
Jeudi	29.6	17.0	»	«	«	»
Vendredi	31.9	18.2	»	»	«	»
Samedi	31.0	16.0	»	»	»	«
Total					76.3	»

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.